SHARP®

MANUEL D'UTILISATION

MODÈLES

KB-6525PSC, KB-6524PSC

KB-6525PSC

AIDE À LA CLIENTÈLE 3

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES 3

GARANTIE LIMITÉE.....4

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 5

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR 6-8

NOMENCLATURE DES PIÈCES 9

AVANT L'UTILISATION 10

CUISSON AU MICROWAVE DRAWER® 11-16

AUTRES CARACTÉRISTIQUES 17-18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 19

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES 21-22

MICROWAVE DRAWER® KB-6525PSC, KB-6524PSC

INSIGHT·PRO®

TINSKB146MRR0

Pour vous permettre d'avoir sous la main tous les renseignements voulus en cas de perte ou de vol de ce four à micro-ondes, nous vous conseillons de noter le numéro de modèle et le numéro de série de l'unité. Nous vous suggérons aussi de prendre note de tous les renseignements indiqués pour référence future.

NUMÉRO DE MODÈLE _____ **NUMÉRO DE SÉRIE** _____

DATE D'ACHAT _____ / _____ / _____

DÉTAILLANT _____ **N° DE TÉLÉPHONE** _____

RÉPARATEUR _____ **N° DE TÉLÉPHONE** _____

Pour obtenir le nom et l'adresse du réparateur ou du centre de service autorisé Sharp le plus proche, veuillez contacter:

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140

Veuillez indiquer les renseignements suivants quand vous nous écrivez ou que vous nous appelez : numéro de modèle, numéro de série, date d'achat, votre adresse postale complète (y compris le code postal), le numéro de téléphone où l'on peut vous joindre pendant la journée (avec indicatif régional) et la description du problème.

ACCÈS À L'INTERNET : www.sharp.ca

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est essentiel de ne pas rendre inopérant le système de fermeture de sûreté et de ne pas le modifier.

(b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un personnel d'entretien qualifié.

SHARP®

GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de consommation

Félicitations pour votre achat!

Sharp Électronique du Canada Ltée (« Sharp ») garantit au premier acheteur du présent produit de marque Sharp (« produit »), s'il est livré dans son emballage original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un dépositaire autorisé de Sharp, que le produit sera, pendant la durée de la garantie applicable, libre de tout vice de matériaux et de fabrication, et, pendant la durée de la garantie applicable, réparera le produit défectueux ou fournira au premier acheteur un produit de remplacement du produit défectueux.

Conditions : La présente garantie limitée ne s'applique pas à ce qui suit :

(a) Les défauts causés ou les réparations requises en raison d'une manipulation abusive, d'une négligence, d'un accident, d'une installation incorrecte ou d'un usage inapproprié, comme il est indiqué dans le manuel d'utilisation ou d'autres documents relatifs au produit applicables.

b) Les défauts causés ou les réparations requises en raison d'un produit qui a été altéré, modifié, ajusté ou réparé par une autre personne que Sharp, un centre de service autorisé de Sharp ou un dépositaire de service autorisé de Sharp.

c) Les défauts causés ou les réparations requises en raison de l'utilisation du produit avec des articles non précisés ou approuvés par Sharp, y compris, sans s'y limiter, les cassettes pour nettoyage de tête et les agents de nettoyage chimiques.

d) Le remplacement d'accessoires, d'articles en verre, d'articles consommables ou d'articles périphériques requis pour l'utilisation normale du produit, y compris, sans s'y limiter, les écouteurs, les télécommandes, les adaptateurs c.a., les piles, les sondes de température, les supports, les courroies, les rubans, les câbles et le papier.

e) Les dommages cosmétiques à la surface ou à l'extérieur du produit qui ont été créés ou causés par l'usure normale.

f) Les défauts causés ou les réparations requises en raison d'un dommage causé par des conditions externes ou environnementales, y compris, sans s'y limiter, le voltage de la ligne d'électricité ou un renversement de liquide ou des calamités naturelles.

g) Les réclamations au titre de la garantie visant des produits retournés avec les indications du numéro de modèle, du numéro de série et de l'homologation CSA/cUL illisibles, absentes ou inappropriées.

h) Les produits utilisés à des fins de location ou à des fins commerciales.

i) Les frais d'installation, de configuration et/ou de programmation.

Comment obtenir des services : Les services couverts par la garantie peuvent être obtenus à la livraison du produit, avec une preuve d'achat (comprenant la date de l'achat) et une copie du présent énoncé de garantie limitée, à un centre de service autorisé de Sharp ou à un dépositaire de service autorisé de Sharp. Des services couverts par la garantie à domicile peuvent être fournis, au gré de Sharp, pour toute télévision de Sharp comportant un écran de 40 pouces ou plus et pour tout four à micro-ondes à hotte intégrée de Sharp ou tiroir pour four à micro-ondes domestique. Aucune autre personne (y compris tout dépositaire ou centre de service de Sharp) n'est autorisée à prolonger, étendre ou transférer la présente garantie pour le compte de Sharp. L'acheteur sera responsable des frais engagés pour le retrait, la réinstallation, le transport et l'assurance.

Les garanties expresses figurant dans la présente garantie limitée remplacent, sauf pour les acheteurs qui sont des consommateurs domiciliés au Québec, toutes les autres garanties et conditions, expresses ou implicites, découlant d'une loi, d'un règlement, du cours des affaires ou de l'usage du commerce, notamment les garanties ou les conditions implicites relatives à la qualité, marchande ou autre, au caractère approprié à un usage ou une fin particuliers et/ou à l'absence de contrefaçon, et, sauf dans la mesure interdite par les lois applicables, Sharp nie toutes ces autres garanties et conditions. Limitations (ne s'appliquent pas aux acheteurs qui sont des consommateurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par les lois du Québec) : a) Sharp ne sera pas tenue responsable à l'égard de dommages ou de dommages-intérêts accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, exemplaires ou indirects de quelque sorte ou nature que ce soit (notamment la perte de profits, des dommages causés par la perte de temps ou la perte de l'utilisation ou la perte de données) découlant de l'utilisation ou de la performance d'un produit ou d'un défaut d'un produit ou s'y rapportant, même si Sharp est au courant ou a été avisée de la possibilité de tels dommages; b) les recours mentionnés dans la présente garantie constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur à l'égard du produit et constituera la satisfaction entière de toutes les réclamations, qu'elles soient en fonction d'un contrat, d'une négligence, d'une responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces pourraient ne pas permettre l'exclusion ou la limitation de certains dommages, ou l'imposition de limites quant à la durée ou à l'annulation de garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limites énoncées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer. La présente garantie limitée est, sauf pour les acheteurs qui sont des consommateurs domiciliés au Québec, régie par les lois de la province du Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le produit. Pour les acheteurs qui sont des consommateurs domiciliés au Québec, la présente garantie limitée est régie par les lois du Québec.

DURÉES DE GARANTIE (calculées à compter de la date d'achat originale) :		**Pièces et main-d'œuvre (exceptions indiquées)**
Produit audiophonique	1 an	
Produit Blu-Ray	1 an	
Projecteur	1 an	(lampe 90 jours)
Téléviseur ACL	1 an	
Four à micro-ondes	1 an	(magnétron - 4 ans additionnels)
Purificateur d'air	1 an	
Climatiseur portatif	1 an	
Générateur d'ions Plasmacluster	1 an	
Lunettes 3D	1 an	
Carte réseau sans fil	1 an	

Pour obtenir le nom et l'adresse du centre de service ou du dépositaire autorisé de Sharp le plus près, ou pour obtenir plus de renseignements sur la présente garantie limitée, les offres de garantie prolongée de Sharp ou les ventes de produits ou d'accessoires de Sharp Canada, veuillez communiquer avec Sharp :

- En écrivant à **Sharp Électronique du Canada Ltée au 335 Britannia Road East Mississauga, Ontario L4Z 1W9**
- En appelant : au **905-568-7140**
- En visitant notre site Web : **www.sharp.ca**

LA SATISFACTION DE NOS CLIENTS LE SERVICE SHARP NOUS PLACE AU PREMIER RANG

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALIDE QU'AU CANADA

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT *Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :*

1 Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.

2 Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES, à la page 3.

3 Cet appareil doit être mis à la terre. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», page 6.

4 Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

5 Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants scellés — par exemple, les pots en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.

6 N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.

7 Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.

8 Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.

9 Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Sharp le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.

10 Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.

11 Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser à proximité de l'eau ou dans un endroit très humide, près d'un évier, d'une piscine ou dans un sous-sol.

12 Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.

13 Garder le cordon loin des surfaces chauffées.

14 Ne pas monter ou s'asseoir sur de l'appareil.

15 Assurez-vous de ne pas tenir vos doigts ou autres objets ou matériaux près de l'ouverture du tiroir quand le l'appareil est fermé.

16 Ne pas placer les doigts ou des vêtements près des glissières du tiroir lors de l'ouverture ou de la fermeture du l'appareil. Il pourrait être pris dans les glissières lors de la fermeture du tiroit.

17 Vérifier que la nourriture ou le contenant sont plus petits que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous reporter à la hauteur des parois latérales cet appareil.

18 Lors du nettoyage des surfaces d'étanchéité qui viennent en contact lors de la fermeture l'appareil, utiliser uniquement des savons ou des détergents doux non abrasifs à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les consignes de nettoyage à la page 19.

19 Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du l'appareil :

- **a** Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
- **b** Retirer les attaches de métal des sacs de papoer ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
- **c** Si les matériaux à l'intérieur du l'appareil prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et couper l'électricité au fusible ou au panneau d'entrée.
- **d** Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles de cuisson, ni aliments dans l'appareil lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

20 Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse à cause de la tension de surface du liquide. Ainsi, quand le contenant est retiré du l'appareil, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

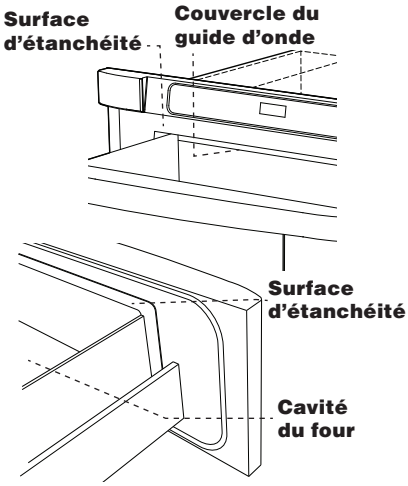
Pour réduire le risque de blessures personnelles :

- **a** Ne pas trop chauffer le liquide.
- **b** Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- **c** Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
- **d** Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à l'appareil pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- **e** Faire très attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

21 Si la lumière l'appareil manque, consulter un RÉPARATEUR SHARP AUTORISÉ.

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

À PROPOS DU DÉBALLAGE ET DE L'INSPECTION DE VOTRE MICROWAVE DRAWER®



1. Retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du Microwave Drawer®. NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES qui est situé au plafond du Microwave Drawer®.
2. Retirer l'étiquette des caractéristiques, s'il y en à une. Vérifier que le four n'a aucun dommage, comme un tiroir mal aligné ou plié, des joints ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des glissières cassées ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la façade du tiroir. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le Microwave Drawer® et contacter votre détaillant ou un RÉPARATEUR AUTORISE SHARP.

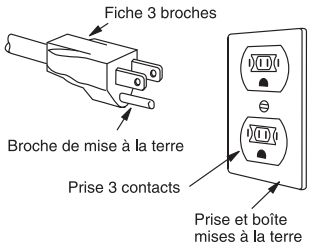
INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

Si le Microwave Drawer® provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit électrique indépendant, en éloigner la radio ou le téléviseur le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

Branchement permanent et correct



⚠ATTENTION – Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques. **N'employez pas une rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou un réparateur qualifié de poser une prise près de l'appareil.**

Si vous avez des questions à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consultez un électricien de métier ou un réparateur qualifié.

À PROPOS DE VOTRE MICROWAVE DRAWER®

Veiller à ce qu'il y ait TOUJOURS des aliments dans le tiroir lorsqu'il fonctionne, de sorte qu'ils absorbent l'énergie micro-onde.

L'évent sous le four doit toujours être dégagé. Pendant la cuisson aux micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper par le côté droit de l'évent.

Quand on utilise le Microwave Drawer® à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du tiroir soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffage.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson aux micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du tiroir. En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que ceux cuits à découvert.

Le Microwave Drawer® n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas servir à faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

Lors d'une ouverture ou d'une fermeture rapide du Microwave Drawer®, de la nourriture peut être renversée dans le tiroir. Pour nettoyer, veuillez vous reporter au chapitre Nettoyage et entretien à la page 19.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-onde ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et assure une cuisson égale.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des hamburgers une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.

- À la mi-cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande du haut vers le bas et de droite à gauche.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour en finir la cuisson. Vérifier que les aliments sont bien cuits. Rechercher les signes qui indiquent que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Vérifiez si les aliments sont cuits. Vérifiez les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point. Ces signes incluent :
  - Tout l'aliment produit de la vapeur, pas seulement les extrémités.
  - La partie centrale et inférieure du plat est très chaude au toucher.
  - Les articulations de la volaille bougent facilement.
  - La viande et le poulet ne sont plus roses.
  - Le poisson est opaque et les morceaux se détachent facilement.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles de votre cuisine peuvent être utilisés dans votre nouveau four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Se servir de ces ustensiles pour cuire et réchauffer sans danger aux micro-ondes :

- La vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- Le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Les plastiques pour micro-ondes
- Les assiettes en papier pour micro-ondes
- La céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- Les plats à brunir (ne pas dépasser pas les temps de préchauffage recommandés. Suivre les directives du fabricant).

Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- Le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

- De casseroles et de plats de cuisson métalliques
- De plats à bordure métallique
- Du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- De plastiques ne convenant pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- De produits en papier recyclé
- De sacs en papier brun
- De sacs pour la conservation des aliments
- D'attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

Les articles suivants sont idéaux pour couvrir :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage aux micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Percer le film pour laisser échapper la vapeur.
- Les contenants pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS SE SERVIR d'attaches métalliques. Ne pas oublier de percer le sac pour laisser échapper la vapeur.

Comment se servi r du papie r alumi nium dans votre ti roir :

- De petits morceaux non froissés de papier aluminium posés sur les aliments peuvent servir à protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être gardé au moins 2,5 cm des surfaces du Microwave Drawer®.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

ACCESSORIES De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement vos besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson à point et de s'assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température Sharp n'est pas responsable des dommages au tiroir résultant de l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET LE FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le Microwave Drawer® que sous la surveillance attentive d'un adulte. Pour les enfants de 7 à 12 ans, l'adulte surveillant doit se trouver dans la même pièce qu'eux. L'enfant doit pouvoir accéder facilement au tiroir.

Jamais personne ne doit être autorisé à s'appuyer ou à s'asseoir sur le Microwave Drawer®.

Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : Employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments à forte teneur en eau ou en graisse parce qu'ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le Microwave Drawer® n'est pas un jouet. Voir à la page 17 la caractéristique du verrouillage des commandes.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Inspecter les aliments pour voir s'ils ont été cuits aux températures recommandées par le ministère de l'agriculture des États-Unis.

63˚C (145˚F)	-	Poisson
71 °C (160 °F)	-	Porc, boeuf haché / veau / agneau, plats aux oeufs
74 °C (165 °F)	-	Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Volaille, morceaux et dinde hachée / poulet / canard.

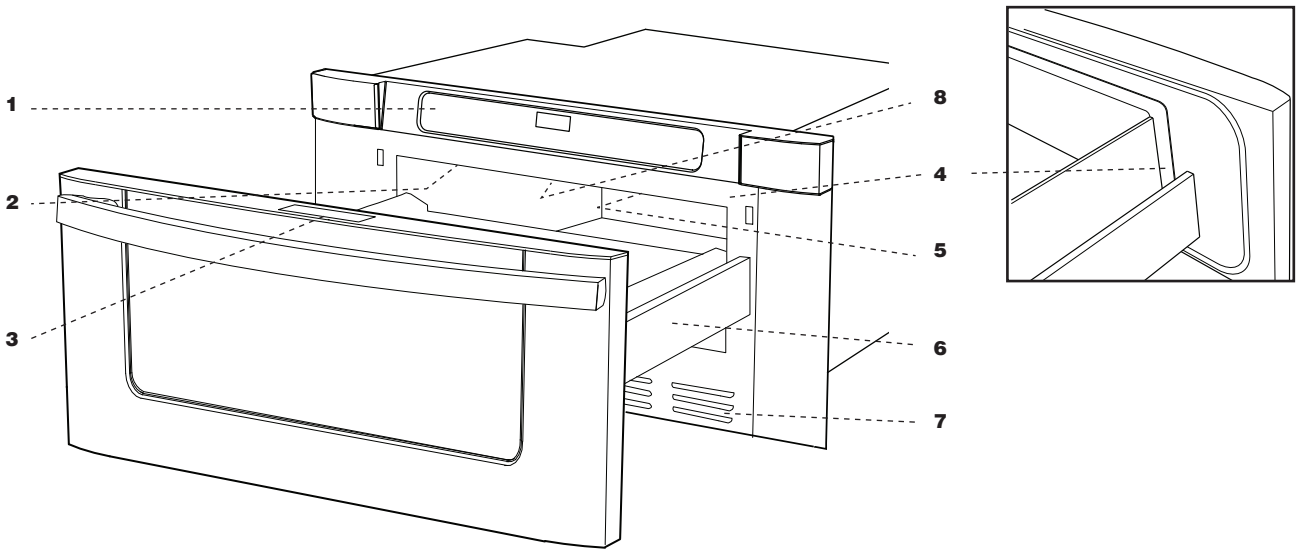
Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. Assez de chaleur des aliments peut être transféré aux ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans le Microwave Drawer®.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer. Voir page 19.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PA S FAIRE
Oeufs, saucisses, fruits et légumes	• Percer les jaunes d'oeufs avant la cuisson pour empêcher une « explosion ». • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Cuire les oeufs dans leur coquille. • Réchauffer des oeufs entiers. • Sécher des noix ou des graines dans leur coquille.
Maïs soufflé	• Utiliser du maïs soufflé en sac pour micro-onde. • Porter attention à l'éclatement du maïs pour que celui-ci ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche **Sensor Popcorn**.	• Faire éclater du maïs soufflé dans des sacs en papier ordinaires ou des bols de verre. • Dépasser le temps maximal inscrit sur le paquet de maïs soufflé.
Aliments pour bébé	• Transférer les aliments pour bébé dans un plat plus petit et chauffer prudemment en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir • Mettre les tétines sur les bouteilles après le réchauffage et bien agiter. Essayer sur le poignet avant de nourrir.	• Chauffer les bouteilles jetables. • Chauffer les bouteilles avec les tétines. • Chauffer les aliments pour bébé dans les pots d'origine
Général	• Couper les aliments avec garniture après chauffage pour relâcher la vapeur et éviter les brûlures. • Remuer vivement les liquides avant et après chauffage pour empêcher une « éruption ». • Se servir d'un bol profond pour cuire des liquides ou des céréales pour empêcher les débordements. • Les aliments doivent être plus petits que le tiroir à micro-ondes. Ne dépassez pas la hauteur des parois latérales du tiroir.	• Chauffer ou cuire dans des pots de verre fermés ou des contenants hermétiques. • Préparer des aliments en conserve dans le micro-onde car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être détruites. • Faire frire de la graisse épaisse. • Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou des papiers humides.

MICROWAVE DRAWER®



1 Panneau de commande

2 Couvercle du guide d'ondes NE PAS ENLEVER

3 Aide-mémoire

4 Surfaces d'étanchéité du tiroir

5 Lumière du tiroir

6 Glissières du tiroir

7 Évent

8 Étiquette des caractéristiques nominales : Ouvrir le tiroir à micro-ondes complètement. L'étiquette est juste au-delà de la paroi arrière de la cavité du four à micro-ondes, face vers le haut, sur la surface plate.

SCHÉMA DES TOUCHES

Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouveau Microwave Drawer®, prendre la peine de lire et de comprendre intégralement ce mode d'emploi.

- Avant d'utiliser le Microwave Drawer®, procéder ainsi:

1 Brancher le Microwave Drawer®. ENJOY YOUR MICRO- WAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK s'affichera.

2 Appuyer sur la touche **Stop/Clear**. : s'affiche.

3 Régler l'horloge.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

1 Appuyer sur la touche **Timer/Clock** et sur 2.

2 Appuyer sur les chiffres pour corriger l'heure du jour et appuyer de nouveau sur **Timer/Clock**.

Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, ERROR s'affichera. Appuyer sur la touche **Stop/Clear** et entrer à nouveau l'heure.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, ENJOY YOUR MICRO- WAVE TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, la programmation sera effacée. L'heure aussi sera effacée. Appuyer simplement sur la touche **Stop/Clear** et remettre l'horloge à l'heure.

Nota :

- Le Microwave Drawer® peut être programmé avec le tiroir ouvert sauf pour **START/Minute Plus.**

TIMER (MINUTERIE)

1 Appuyer sur la touche **Timer/Clock** et sur 1.

2 Entrer l'heure.

3 Appuyer à nouveau sur la touche **Timer/Clock**.

Pour annuler la minuterie appuyer sur **Stop/Clear**.

STOP/CLEAR (ARRÊT/REMISE À ZÉRO)

Appuyer sur la touche **Stop/Clear** pour :

1 Effacer une erreur durant la programmation.

2 Annuler la minuterie.

3 Arrêter le fonctionnement temporairement durant la cuisson.

4 Afficher à nouveau l'heure.

5 Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

OUVERTURE OU FERMETURE DU TIROIR

Pour ouvrir le Microwave Drawer®, tirez doucement sur la poignée de sorte que le tiroir s'ouvre automatiquement. Pour fermer le Microwave Drawer®, poussez doucement sur la poignée de sorte que le tiroir se ferme automatiquement. Si le tiroir est mi-fermé ou mi-ouvert, mettez manuellement le tiroir en position complètement ouverte ou complètement fermée en tirant ou en poussant doucement en appliquant une pression égale sur le centre de la poignée.

Si vous voulez utiliser les touches pour ouvrir/fermer le Microwave Drawer®, appuyez sur la touche OPEN ou CLOSE sur le tableau de commandes pour ouvrir ou fermer le Microwave Drawer®.

TEMPS DE CUISSON

Votre Microwave Drawer® peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

- Supposons que l'on veuille faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.

1 Entrer le temps de cuisson [5] [0] [0]. [5.00] [TOUCH] [START] [OR] [TOUCH] [POWER] [LEVEL]

2 Pour cuire à la puissance 100 % (élevée), appuyer sur la touche **START/Minute Plus**.

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

- Supposons que l'on veuille décongeler pendant 5 minutes à 30 %.

1 Entrer le temps de décongélation [5] [0] [0]. [5.00]

2 Appuyer 8 fois sur la touche **Power Level**.

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
Power Level x 1	100%	Fort
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	À demi fort
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Moyen
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Moyen faible/ Décongélation
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Faible
Power Level x 11	0%	

RÉGLAGES DES CAPTEURS

Le capteur de Sharp est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur/humidité émise par les aliments lorsqu'ils sont chauffés. Le capteur permet de régler les durées de cuisson et les niveaux de puissance selon les divers aliments et leur quantité.

UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

1 Après le branchement du Microwave Drawer®, attendre 2 minutes avant d'utiliser un réglage du capteur.

2 S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du Microwave Drawer® sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.

3 Le capteur fonctionne pour les aliments conservés à la température de rangement normale. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.

4 Toute sélection du capteur peut être programmée avec réglage de durée en plus ou en moins (More or Less Time Adjustment). Voir page 17.

5 Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle des tableaux, il faut cuire selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.

6 Au cours de la première période d'utilisation du capteur, le nom de l'aliment s'affichera. Ne pas ouvrir la porte du Microwave Drawer®, ni appuyer sur la touche **Stop/Clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Dans un tel cas, un message d'erreur s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **Stop/Clear** et cuire en mode manuel.

Quand le capteur détectera la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson/réchauffage restant s'affichera. On peut ouvrir le Microwave Drawer® lorsque le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.

7 À part le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas la vapeur de manière adéquate à la cuisson d'autres aliments, [ERROR] s'affichera et le four à micro-ondes se mettra hors tension.

8 Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.

9 Il existe un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **Custom Help** quand l'indicateur HELP est allumé sur l'afficheur.

MANIÈRES DE COUVRIR LES ALIMENTS :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Se servir des couvercles recommandés dans les tableaux pour ces aliments. Vous pouvez vous reporter aux conseils en appuyant sur la touche **Custom Help**. Voir page 18.

1 Couvercle.

2 Film plastique : Utiliser un film plastique recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.

3 Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il ne bouge pas. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).

Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur échapper loin de vous.

SENSOR POPCORN / SENSOR REHEAT (MAÏS SOUFFLÉ AU CAPTEUR / RÉCHAUFFAGE AU CAPTEUR)

Vous pouvez faire éclater du maïs ou réchauffer de nombreux aliments sans avoir besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

Appuyer sur **Sensor Reheat** ou **Sensor Popcorn** puis sur la touche **START/Minute Plus**.

Quand le capteur détectera la vapeur émise par les aliments, le temps restant de cuisson/réchauffage s'affichera.

Nota :

- Il y a 2 choix pour le réglage du maïs soufflé au capteur. Suivre les instructions sur l'afficheur pour choisir l'option désirée.

TABLEAU DE SENSOR POPCORN / SENSOR REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Popcorn (Maïs soufflé au capteur)	1 paquet à la fois	N'utiliser que du maïs soufflé emballé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui vous plait. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
	80 – 98 g (2,85 – 3,5 oz) (Régulier / Régulier léger)	Appuyer une fois sur **Sensor Popcorn**.
	34 – 50 g (1,2 – 1,75 oz) (Mini / Collation)	Appuyer deux fois sur **Sensor Popcorn**.
Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)	112g – 1 kg (4 – 36 oz)	Mettre dans un plat ou une casserole un peu plus grande que la quantité à réchauffer. Aplatir si possible. Couvrir avec un couvercle, film plastique ou un papier ciré. Couvrir avec du film plastique ou des couvercles pour de plus grandes quantités d'aliments plus denses comme les ragoûts Si possible, bien remuer après réchauffage. Couvrir à nouveau et laisser reposer 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Dans le cas contraire, continuer à chauffer avec une puissance et une durée variables.

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

1 Appuyer une fois sur la touche **Sensor Cook**. SEE LABEL | SELECT | FOOD | NUMBER

2 Voir l'aide-mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer 5 fois pour des pommes terre au four.

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Nota :

- Pour réchauffer d'autres aliments ou des aliments en quantités inférieure ou supérieure à celles permises sur le TABLEAU DE SENSOR COOK, cuire en mode manuel.

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Légumes frais : rapide Brocoli Choux de Bruxelles Choux Chou-fleur (en bouquet) Chou-fleur (entier) Épinards Courgettes Pommes au four	 0,25 - 2 lb. 0,25 - 2 lb. 0,25 - 2 lb. 0,25 - 2 lb. 1 moyen 0,25 - 1.0 lb. 0,25 - 2 lb. 2 - 4 moyen	Laver et mettre dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être rincés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
2 Légumes frais : plus longtemps Carottes, tranchées Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver: en dés en moitié	 0,25 - 1,5 lb. 2 - 4 0,25 - 1,5 lb. 0,25 - 1,5 lb. 1 - 2	Mettre dans une casserole. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
3 Légumes congelés	0,25 - 1,25 lb.	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, 3 minutes.
4 Plats congelés	112g - 1kg (6 - 17 oz)	Utiliser cette touche pour les plats prêt-à-servir congelés. Cela donnera des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications pour le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 1 à 3 minutes.
5 Pommes terre au four **6** Patates	1 - 6 moyen 1 - 6 moyen	Les piquer. Les placer sur un essuie-tout au fond du tiroir. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
7 Viande hachée	0,25 - 2 lb.	Utiliser ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placer les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retourner les fricadelles ou mélanger la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur **START/Minute Plus**. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.
8 Poisson/Fruits de mer	0,25 - 2 lb.	Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en dessous). Couvrir avec du film plastique ventilé. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 3 minutes.
9 Riz blanc **10** Riz brun	0,5 à 2 tasses 0,5 à 2 tasses	Placer le riz dans une cocotte profonde et ajouter le double d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. **Riz — Eau — Taille de la casserole** 0,5 tasse ..... 1 tasse ..... 1.5 pinte 1 tasse ..... 2 tasses ..... 2 pinte 1.5 tasses ..... 3 tasses ..... 2.5 ou 3 pinte 2 tasses ..... 4 tasses ..... 3 pinte ou plus

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Utiliser cette caractéristique pour décongeler les aliments indiqués dans le TABLEAU DE DEFROST.

1 Appuyer sur la touche **Defrost**. SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER

2 Voir l'aide-mémoire 2 Choisir l'aliment désirée en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 les biftecks ou les côtelettes. STEAKS CHOPS ENTER WEIGHT

3 Entrer le poids en appuyant sur les chiffres 1.0 Lb

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Le four d'arrête pour que vous puissiez inspecter l'aliment.

5 Après la première étape, ouvrir le Microwave Drawer®. Retourner le bifteck et masquer les parties chaudes. Fermer le tiroir. Appuyer sur **START/Minute Plus**.

6 Après la deuxième étape, ouvrir le Microwave Drawer®. Masquer tout les parties chaudes. Fermer le Microwave Drawer®. Appuyer sur **START/Minute Plus**.

7 À la fin du cycle de décongélation, masquer et laisser reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Nota :

- Defrost peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 17.
- Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au TABLEAU DE DEFROST, voir la DÉCONGÉLATION MANUELLE.
- Inspecter les aliments au signal du four. Après l'étape finale, de petites sections peuvent être encore gelées. Laisser reposer pour que le dégel se poursuive. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace soient fondus.
- Le masquage empêche que la cuisson ait lieu avant que le centre de l'aliment ne soit dégelé. Utiliser de petites bandes souples de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les parties les moins épaisses de l'aliment.

TABLEAU DE DEFROST

	ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1	Viande hachée	0,5 - 2 lb	Retirer les parties dégelées après chaque signal sonore. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2	Biftecks/ Côtelettes	0,5 - 3 lb	Après chaque signal sonore, changer la disposition des aliments et masquer les parties chaudes ou dégelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer la viande ou le poisson presque entièrement dégelés. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
3	Poulet désossé	0,5 - 2 lb	Après chaque signal sonore, s'il y a des morceaux chauds ou dégelés, changer la disposition ou retirer. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
4	Poulet avec les os	0,5 - 3 lb	Après chaque signal sonore, changer la disposition ou retirer les morceaux. s'il sont chauds ou dégelés Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
5	Rôti	2 - 4 lb	Commencer par dégivrer, avec les parties grasses en dessous. Après chaque étape, retourner le rôti et recouvrir les parties chaudes de morceaux de feuille d'aluminium. Laisser reposer, à couvert, pour 30 à 60 minutes.
6	Casserole Soupe	2 - 6 tasses 1 - 6 tasses	Après chaque signal sonore, briser en morceaux et retirer ce qui est dégelé. À la fin, bien remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas dans le TABLEAU DE DEFROST, ou sont en quantité supérieure ou inférieure à celle de la colonne QUANTITÉ du TABLEAU DE DEFROST, vous devrez décongeler en mode manuel.

Vous pouvez décongeler tout aliment, cru ou déjà cuit, à l'aide du niveau de puissance de 30 %. Suivre exactement la marche suivre en 3 étapes sous LE RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE à la page 11. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur la touche Power Level huit fois pour une puissance de 30%.

Pour des aliments crus ou déjà cuits, la règle d'or est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, 1 livre de spaghetti dégèlera en 4 minutes.

Veiller à arrêter le four périodiquement pour séparer et retirer les portions dégelées. Si les aliments ne sont pas complètement dégelés à a fin du temps de décongélation estimé, programmer le four en incréments d'1 minute, au niveau de puissance de 30 % jusqu'à décongélation complète.

Quand vous utilisez des récipients en plastique sortant du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer les aliments du plastique et les mettre dans un plat pour micro-ondes.

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

Reheat calculera automatiquement le temps de réchauffage approprié et la puissance du four à micro-ondes pour les aliments énumérés dans le tableau suivant.

1 Appuyer une fois sur la touche **Reheat**. SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER

2 Voir l'aide-mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 pour des petits pains ou des muffins congelés.

3 Appuyer sur un chiffre pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur 2 pour 2 pains ou muffins.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Nota :

- Reheat peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 17.
- Pour réchauffer d'autres aliments ou des aliments en quantités inférieure ou supérieure à celle permise sur le TABLEAU DE REHEAT, réchauffer en mode manuel.

TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Petits pains frais/muffins	1 - 8 pièces	Utiliser cette touche pour décongeler petits pains, muffins, biscuits, bagels, etc. il faut compter les grosses pièces comme 2 ou 3 de taille régulière. Disposer sur une assiette; couvrir avec un essuie-tout. Pour des petits pains et des muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité pour que la portion soit à la température appropriée. Par exemple, entrer la quantité 2 pour 1 petit pain réfrigéré.
2 Pains ou muffins congelés	1 - 8 pièces	Utiliser cette touche pour décongeler petits pains, muffins, biscuits, bagels, etc. il faut compter les grosses pièces comme 2 ou 3 de taille régulière. Disposer sur une assiette; couvrir avec un essuie-tout.

BEVERAGE CENTER (CENTRE AUX BOISSONS)

Beverage Center vous permet de réchauffer le café ou le thé pour réaliser une température plus convenable à la consommation, ou pour préparer du café ou du thé instantané.

- Supposons que vous veuillez préparer 2 tasses de café.

1 Appuyez une fois sur **Beverage Center**. SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER

2 Regardez l'étiquette de Menu. Choisissez la sélection voulue en appuyant sur le pavé numérique. Ex: Appuyez sur le 2 pour préparer du café.

3 Répétez le processus en appuyant sur la même touche pour sélectionner la quantité. Ex: Appuyez 2 fois de plus le numéro 2 pour 2 tasses de café.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Nota :

- Réchauffer peut être programmé avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 17.
- Si vous essayez de saisir un chiffre en dessous ou en dessus de la quantité permise, un message d'erreur s'affichera.

TABLEAU DE BEVERAGE CENTER

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 Reheat beverage	0,5 - 2,0 tasses	Ce réglage sert à remettre une boisson chaude refroidie à une température convenable à la consommation. Appuyer sur la touche numéro 1 pour augmenter de 0,5 tasses par pression. Remuer après la cuisson.
2 Hot water	1 - 6 tasses	Utiliser ce réglage pour chauffer de l'EAU FROIDE DE ROBINET vers une température juste en dessous du point d'ébullition, pour préparer le café ou le thé instantané. Appuyer sur la touche numéro 2 pour augmenter de 1 tasse par pression. Remuer bien le liquide après la cuisson pour éviter toute «éruption» éventuelle.

MELT/SOFTEN/WARM (FONDRE/RAMOLLIR/CHAUFFER)

Melt, Soften et Warm calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

1 Appuyer une fois sur **Melt**. SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER

2 Voir l'aide-mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 pour chocolat.

3 Répéter la pression sur la même touche pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Nota :

- Melt, Soften et Warm peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 17.
- Pour faire fondre, faire ramollir ou faire chauffer doucement un autre aliment ou d'autres aliments que ceux mentionnés ci-avant, ou pour des quantités en dessous ou en dessous de la quantité indiquée au tableau MELT/SOFTEN/WARM CHART, faire fonctionner manuellement l'appareil.

TABLEAU DE MELT/SOFTEN/WARM

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Melt (Fondre)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.
1 Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après une pression sur **Melt**, appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. à soupe. Après une pression sur **Melt**, appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2 Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après une pression sur **Melt**, appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur **Melt**, appuyer sur 2 trois fois pour 1 carré.
Soften (Ramollir)		NE COUVREZ PAS.
1 Crème glacée	1 chopine 1/2 litres	Après une pression sur **Soften**, appuyer sur 1 deux fois pour 1 chopine. Après une pression sur **Soften**, appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 litres.
2 Fromage fondu	84 g. 184 g.	Après une pression sur **Soften**, appuyer sur 2 deux fois pour 84 g. Après une pression sur **Soften**, appuyer sur 2 trois fois pour 184 g.
Warm (Chauffer)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS.
1 Sirop	1/4 tasse 1/2 tasse	Après une pression sur **Warm**, appuyer sur 1 deux fois pour 1/4 tasse. Après une pression sur **Warm**, appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2 Garniture de dessert	1/4 tasse 1/2 tasse	Après une pression sur **Warm**, appuyer sur 2 deux fois pour 1/4 tasse. Après une pression sur **Warm**, appuyer sur 2 trois fois pour 1/2 tasse.

KEEP WARM (RÉCHAUD)

Keep Warm vous permet de garder les aliments au chaud pendant 30 minutes.

USAGE DIRECT

1 Appuyer sur la touche **Keep Warm**. ENTER TIME UP TO 30 MINUTES

2 Entrer la durée désirée en appuyant sur les chiffres. Pour entrer 30 minutes appuyer sur 3 0 0 0. 30.00 TOUCH START

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 30.00 et le compte à rebours. KEEP WARM sera affiché pendant le compte à rebours commence.

AVEC CUISSON EN MODE MANUEL

1 Entrer le temps de cuisson et le niveau de puissance.

2 Appuyer sur la touche **Keep Warm**.

3 Entrer la durée de réchauffage désirée jusqu'à 30 minutes.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

L'opération démarrera. Quand la durée de cuisson est terminée, une longue tonalité résonnera et Keep Warm démarrera. L'afficheur indiquera le compte à rebours KEEP WARM sera affiché de manière intermittente pendant le compte à rebours.

Nota :

- Si vous essayez d'entrer plus de 30 minutes pour Keep Warm, un message d'erreur s'affichera.
- Keep Warm ne peut pas être programmé avec Sensor Popcorn, Sensor Reheat, Sensor Cook, Defrost ou Reheat

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Votre Microwave Drawer® peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre Microwave Drawer® peut le faire automatiquement.

1 Entrer d'abord le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **Power Level** pour la cuisson à 100 % ou appuyer de nouveau sur **Power Level** pour un niveau plus faible.

2 Entrer le second temps de cuisson. Appuyer répétitivement sur la touche **Power Level** jusqu'au niveau de puissance désiré. Vous pouvez faire cette marche à suivre jusqu'à 4 fois. TOUCH START

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Nota :

- HIGH sera affiché si on appuie une fois sur la touche **Power Level.**
- Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **Power Level**.
- Si vous voulez savoir le niveau de puissance, appuyer simplement sur la touche **Power Level**. Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **Power Level**, le niveau de puissance sera affiché.
- Keep Warm peut être programmé même si 4 séquences de cuisson ont été réglées.

HELP (AIDE)

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage de Sensor Reheat, Sensor Cook, Sensor Popcorn, Keep Warm, Reheat et Defrost Si vous êtes intéressé, appuyer sur **Custom Help** quand HELP est allumé sur l'afficheur interactif, pour lire les conseils de cuisson et ceux de fonctionnement des autres manuels.

MINUTE PLUS™

Minute Plus vous permet de cuire pendant une minute à 100 % simplement en appuyant sur la touche **Minute Plus**. Vous pouvez aussi prolonger la durée de cuisson de multiples fois 1 minute en appuyant répétitivement sur **Minute Plus** en mode de cuisson manuelle.

Nota :

- Pour utiliser Minute Plus, appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte ou en appuyant sur la touche **Stop/Clear**.
- On ne peut pas utiliser Minute Plus avec Sensor, Reheat ou Defrost.

RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor, Reheat or Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. MORE s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyer deux fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. LESS s'affichera.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes vise à empêcher l'utilisation du four comme par de jeunes enfants. Le Microwave Drawer® peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé.

POUR VERROUILLER

Appuyer sur **Control Lock** pendant 3 secondes. LOCK ON s'affichera.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer sur **Control Lock** pendant 3 secondes. LOCK OFF s'affichera.

Le **Control Lock** est annulé en cas d'interruption de la tension qui alimente le four à micro-ondes. Reprogrammer le **Control Lock** quand l'électricité se sera rétablie.

SETUP/CUSTOM HELP (RÉGLAGES/AIDE)

Si l'alimentation électrique de votre Microwave Drawer® est coupée, ENJOY | YOUR | MICRO- | WAVE | TOUCH | CLEAR | AND | TOUCH | CLOCK s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Dans un tel cas, l'option **Setup/Custom Help** que vous avez entrée sera effacée. Appuyer simplement sur la touche Stop/Clear et remettre à zéro.

SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

À la fin d'une durée de cuisson, un bip résonnera. Si vous désirez que votre appareil n'émette pas de signal sonore, vous pouvez le désactiver.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

1 Appuyer sur **Setup/Custom Help**. TOUCH | AGAIN

2 Appuyer à nouveau sur **Setup/Custom Help**. SOUND | OFF ? | TOUCH | START

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**. SOUND | OFF s'affichera.

POUR RÉACTIVER LE SON

1 Appuyer sur **Setup/Custom Help**. TOUCH | AGAIN

2 Appuyer à nouveau sur **Setup/Custom Help**. SOUND | ON ? | TOUCH | START

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**. SOUND | ON s'affichera.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin d'une cuisson, le micro-onde signalera toutes les 10 secondes pendant une minute et ensuite toutes les 3 minutes pendant une heure, jusqu'à ce qu'on appuie sur Stop/Clear.

POUR DÉSACTIVER LE RAPPEL

1 Appuyer trois fois sur **Setup/Custom Help**. REMIND | SIGNAL | OFF ? | TOUCH | START s'affichera.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus**. REMIND | SIGNAL | OFF s'affichera.

POUR RÉACTIVER LE RAPPEL

1 Appuyer trois fois sur **Setup/Custom Help**. REMIND | SIGNAL | ON ? | TOUCH | START s'affichera.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus**. REMIND | SIGNAL | ON s'affichera.

AUTO DÉMARRAGE

Si vous voulez programmer le Microwave Drawer® pour commencer à cuire automatiquement à une heure donnée, procéder comme suit.

1 Appuyer 4 fois sur **Setup/Custom Help**. AUTO | START | TOUCH | START s'affichera.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus**. ENTER | START | TIME

3 Entrer l'heure de démarrage. 4:30 | TOUCH | CLOCK

4 Appuyer sur la touche **Timer/Clock**. ENTER | COOKING | TIME

5 Appuyer sur les chiffres pour entrer la durée de cuisson. 20.00 | TOUCH | START | OR | TOUCH | POWER | LEVEL. Appuyer sur **Power Level** répétitivement jusqu'au niveau de puissance désiré. TOUCH | START

6 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

MODE DE DÉMONSTRATION

POUR CHOISIR LE MODE DÉMO

1 Appuyer 5 fois sur **Setup/Custom Help**. DEMO ON? | HOLD | START | 3 SEC s'affichera.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus** pendant 3 secondes. DEMO ON s'affichera.

POUR ANNULER LE MODE DÉMO

1 Appuyer 5 fois sur **Setup/Custom Help**. DEMO | OFF ? | TOUCH | START s'affichera.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus**. DEMO | OFF s'affichera.

Nota :

- Le Microwave Drawer® ne chauffe pas en mode démo.
- Le compte à rebours s'affiche rapidement.

MODE VEILLE

Le rétro-éclairage de l'affichage s'éteindra automatiquement après un délai de 15 minutes sans que l'appareil ne fonctionne. Les informations resteront à l'affichage, mais celui-ci ne sera pas illuminé. L'affichage ne se mettra pas en mode veille pendant la cuisson ni en mode démo.

Si l'affichage est en veille, il ne faut qu'appliquer une pression sur le tableau de commandes ou ouvrir/fermer la porte pour rallumer le rétro-éclairage. On peut désactiver complètement le mode veille, si l'on préfère.

POUR DÉSACTIVER LE MODE VEILLE

1 Appuyer six fois sur la touche **Setup/Custom Help**. SLEEP | MODE | OFF ? s'affiche.

2 Appuyer sur la touche **START/Minute Plus**. SLEEP | MODE | OFF s'affiche.

POUR RÉACTIVER LE MODE VEILLE

1 Appuyer six fois sur la touche **Setup/Custom Help**. SLEEP | MODE | ON ? s'affiche.

2 Appuyer sur la touche **START/Minute Plus**. SLEEP | MODE | ON s'affiche.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal peint et en plastique. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon doux; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ménagers ou abrasifs.

SURFACE D'ACIER INOX

Il faut essuyer souvent l'extérieur avec un chiffon doux et humide et le frotter avec un chiffon doux sec pour lui garder son lustre. Toujours essuyer dans le sens du grain. Il existe aussi de nombreux produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en inox du four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux et de s'en servir ensuite sur l'inox plutôt que de le vaporiser directement dessus. Suivre à la lettre les instructions de l'emballage.

AVANT DU TIROIR

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. ll est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

TABLEAU DE COMMANDES

Si désiré, les touches peuvent être désactivées avant le nettoyage. Voir les renseignements sur le verrouillage des commandes à la page 16 de ce manuel. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et suivre les instructions de la page 16 pour déverrouiller les commandes. Appuyer sur Touch **Stop/Clear**.

GLISSIÈRES DU MICROWAVE DRAWER®

Nettoyer les glissières du tiroir des miettes de nourriture. Les essuyer avec un chiffon doux et sec pour que le tiroir s'ouvre et se ferme en douceur.

INTÉRIEUR

Avant de nettoyer le Microwave Drawer®, appuyer sur la touche de Control Lock pour trois secondes pour verrouiller le tableau de commandes et le mécanisme de porte automatique. On peut fixer le tiroir en position ouverte ou fermer. LOCK ON s'affichera. Cela évitera que le tiroir ne s'ouvre ni se ferme par accident durant le nettoyage. Une fois le nettoyage fini, appuyer pour 3 secondes sur la touche de Control Lock pour désactiver le verrouillage. LOCK OFF s'affichera.

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent pas de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, y compris les surfaces d 'étanchéité du tiroir, essuyer avec un chiffon doux humide. NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les taches tenaces, utiliser du savon doux et nettoyer avec un chiffon doux humide Ne pas utiliser de nettoyants chimiques pour les fours.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

ATTENTION **Tenir propre le couvercle du guide d'ondes pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.**

DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur de cuisson persiste dans le tiroir. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron, et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Laisser reposer dans le Microwave Drawer® jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

AVANT D'APPELER POUR UNE RÉPARATION

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur. Cela vous évitera une perte de temps et des dépenses inutiles.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1 Une pièce ou tout le Microwave Drawer® ne fonctionne pas.	• Le cordon du Microwave Drawer® n'est pas complètement branché à la prise.	• Vérifier que le cordon est bien branché dans la prise.
	• Coupure de courant.	• Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.
	• Le fusible ou le disjoncteur de la maison ne fonctionne pas.	• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	• Le Microwave Drawer® est en mode démo.	• Voir page 18 comment annuler le mode Démo.
2 Le four à micro-ondes ne chauffe pas les aliments.	• Pas de courant à l'appareil.	• Voir la SOLUTION pour le PROBLÈME 1.
	• Les commandes du tiroir sont mal réglées.	• Vérifier les réglages de commandes.
	• Le Microwave Drawer® est en mode démo.	• Voir page 18.
3 La lumière du Microwave Drawer® ne fonctionne pas.	• L'ampoule est desserrée ou brûlée.	• Appeler un réparateur.
4 Les touches de commande ne fonctionnent pas.	• Les commades sont verrouillées.	• Voir page 17 pour déverrouiller.
5 L'afficheur clignote.	• Panne de courant.	• Appuyer sur STOP/CLEAR et remettre l'horloge à l'heure. Si le Microwave Drawer® était en marche, vous devez redémarrer la fonction de cuisson.
6 Vapeur sortant de l'évent	• Pendant la cuisson aux micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper par le côté droit de l'évent.	

MICROWAVE DRAWER®

KEEP WARM

Micro Warm vous permet de garder les aliments au chaud pendant 30 minutes.

Usage direct

1 Appuyer sur la touche **Keep Warm**.

2 Entrer la durée désirée en appuyant sur les chiffres. Pour entrer 30 minutes appuyer sur 3 0 0 0.

3 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Avec cuisson en mode manuel

1 Entrer le temps de cuisson et le niveau de puissance.

2 Appuyer sur la touche **Keep Warm**.

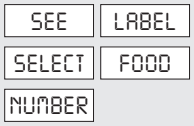
3 Entrer la durée de réchauffage désirée jusqu'à 30 minutes.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

MELT / SOFTEN / WARM

Utiliser ces fonctions pour faire fondre ou faire ramollir les aliments affichés à l'étiquette de Menu.

1 Appuyer une fois sur la touche **Melt**.



2 Voir l'aide-mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 pour chocolat.

3 Répéter la pression sur la même touche pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

CONTROL LOCK

Le verrouillage des commandes vise à empêcher l'utilisation non désirée du four comme par de jeunes enfants. Le Microwave Drawer® peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé.

Pour verrouiller

Appuyer sur **Control Lock** pendant 3 secondes.

Pour Déverrouiller

Appuyer sur **Control Lock** pendant 3 secondes.

CUSTOM HELP

Reportez-vous au mode d'emploi pour les détails spécifiques.

Appuyer sur **Setup/Custom Help**.
- **2** fois pour **Suppression du Signal Sonore**.
- **3** fois pour **Rappel de Fin de Cuisson**.
- **4** fois pour **Auto Démarrage**.
- **5** fois pour **Mode De Démonstration**.
- **6** fois pour **Mode veille**.

GUIDE DES TOUCHES AUTOMATIQUES

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant les précautions de sécurité, se référer au mode d'emploi.

MICROWAVE DRAWER®

RÉGLER L'HORLOGE

1 Appuyer sur la touche **Timer/Clock** et sur 2.

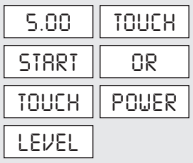
2 Appuyer sur les chiffres pour corriger l'heure du jour et appuyer de nouveau sur **Timer/Clock**.

En cas d'une interruption du courant de votre four, l'écran affichera de façon intermittente :

TEMPS DE CUISSON

Cuisson à haute puissance

1 Entrer la durée de cuisson en appuyant sur les chiffres. (Ex: 5 minutes)



2 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

Cuisson à puissance variable

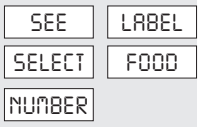
1 Après l'étape 1 ci-dessus, appuyer sur **Power Level** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche.

2 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

SENSOR COOK

La cuisson au capteur calcule automatiquement la bonne durée et le bon niveau de puissance pour cuire parfaitement les aliments inscrits sur l'aide-mémoire.

1 Appuyer une fois sur la touche **Sensor Cook**.



2 Voir l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment voulu en appuyant sur un chiffre. Ex: appuyer sur 5 pour les pommes de terre cuites au four.

3 Appuyez sur la touche **START/ Minute Plus**.

MINUTE PLUS

Appuyer sur **START/Minute Plus** pendant une minute à 100% de puissance ou pour ajouter une minute pendant la cuisson en mode manuel. Continuer à appuyer pour des minutes supplémentaires.

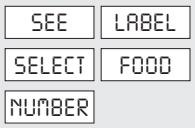
SENSOR POPCORN/SENSOR REHEAT

Appuyer sur **Sensor Popcorn** ou **Sensor Reheat** puis sur la touche **START/Minute Plus**.

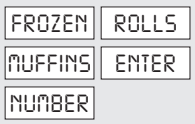
REHEAT

Reheat calculera automatiquement le temps de réchauffage approprié et la puissance du four à microondes pour les aliments inscrits à l'aide-mémoire.

1 Appuyer une fois sur la touche **Reheat**



2 Voir l'aide-mémoire. Choisir l'aliment désiré en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 pour des petits pains ou des muffins congelés.



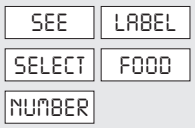
3 Appuyer sur un chiffre pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur 2 pour 2 pains ou muffins.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

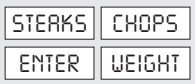
DEFROST

Utiliser cette caractéristique pour décongeler les aliments inscrits à l'aide-mémoire.

1 Appuyer sur la touche **Defrost**.



2 Voir l'aide-mémoire. Choisir l'aliment désiré en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur 2 pour les biftecks ou les côtelettes.



3 Entrer le poids en appuyant sur les chiffres.

4 Appuyer sur **START/Minute Plus**.

5 Le four à micro-ondes arrêtera pour permettre de tourner, masquer et/ou retirer les aliments. Fermer le tiroir. Appuyer sur **START/Minute Plus**.

TIMER

1 Appuyer sur la touche **Timer/Clock** et sur 1.

2 Entrer l'heure.

3 Appuyer à nouveau sur la touche **Timer/Clock**. Pour annuler la minuterie appuyer sur **Stop/Clear**.